



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİSH AND CHİPS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet balık filetosu (örneğin, morina veya alabalık)  
4 adet büyük boy patates  
1 su bardağı un  
1 su bardağı bira (tercihen ale veya lager)  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
Tuz ve karabiber  
Kızartma yağı (tercihen ayçiçek yağı)

Patatesleri soyun ve yıkayın. Daha sonra uzun şeritler halinde kesin ve kurulayın. Bir tencerede kızartma yağın kızıdırın. Patatesleri kızartın ve altın rengi alana kadar pişirin. Ardından kızartma kağıdı üzerine alarak fazla yağın süzün. Tuz ve karabiber serpip karıştırın. Balık filetolarını yıkayın ve kurulayın. Tuz ve karabiber serpip kenara alın. Bir kasede un, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Daha sonra bira ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çirpın. Balık filetolarını bu karışıma batırın ve ardından kızartma yağında altın rengi alana kadar kızartın. Yaklaşık 4-5 dakika pişirin ve fazla yağın süzün. Kızarmış balık filetolarını patates cipsi ile birlikte servis yapın. İsteğe göre limon dilimleri ve soslar ile servis edebilirsiniz.

